

Akkreditierungsbericht

Programmakkreditierung – Einzelverfahren

Raster Fassung 01 – 29.03.2018



Hochschule	Hochschule Weihenstephan-Triesdorf			
Ggf. Standort	Freising-Weihenstephan Weidenbach-Triesdorf			
Studiengang (Name/Bezeichnung) ggf. inkl. Namensänderungen	Lebensmittelqualität			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Engineering			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input checked="" type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>	Kombination	<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	3			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	90			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	01.10.2019			
Aufnahmekapazität pro Semester / Jahr (Max. Anzahl Studierende)	Studienrichtung Produktentwicklung: 25 (davon 10 im Wintersemester und 15 Sommersemester) Studienrichtung Produktsicherheit: 25			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	WS 2019/20 Studienrichtung Produktentwicklung: 9 Studienrichtung Produktsicherheit: 22			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Semester / Jahr	Erstakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor			

Erstakkreditierung	<input checked="" type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	02.02.2021

Ergebnisse auf einen Blick

Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur dem Akkreditierungsrat folgende Auflage vor:

Auflage (Kriterium 7):

Im Modulhandbuch müssen Angaben zur Verwendbarkeit der Module ergänzt werden, d. h. in welchem Zusammenhang das Modul mit anderen Modulen innerhalb desselben Studiengangs steht und inwieweit es geeignet ist, in anderen Studiengängen eingesetzt zu werden. Falls dies für das jeweilige Modul nicht zutrifft, soll dies ebenfalls angegeben werden.

Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Das Gutachtergremium schlägt dem Akkreditierungsrat folgende Auflage(n) vor:

Auflage (Kriterium 14):

Im Zuge der neuen Ordnung zur Evaluierung von Lehre und Studium muss eine einheitliche, unabhängige und transparente Evaluierungspraxis (z. B. einheitliche Evaluierungsbögen) eingeführt werden, damit u. a. eine Vergleichbarkeit sichergestellt wird.

Kurzprofil des Studiengangs

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf beschreibt sich selbst als „grün, innovativ, praxisnah“, da es ihr Ziel ist, das Fächerspektrum auf Natur, Ernährung und Umwelt im weitesten Sinne auszurichten. Zudem soll auf der Basis wissenschaftlicher Grundlagen ein unmittelbarer Praxisbezug hergestellt werden. Die Hochschule gliedert sich in sieben Fakultäten, an denen etwa 6.000 Studierende eingeschrieben sind. Fünf Fakultäten („Bioingenieurwissenschaften“, „Gartenbau und Lebensmitteltechnologie“, „Landschaftsarchitektur“, „Nachhaltige Agrar- und Energiesysteme“ und „Wald und Forstwirtschaft“) sind am Standort Weihenstephan angesiedelt, zwei Fakultäten („Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung“ und „Umweltingenieurwesen“) befinden sich am Standort Triesdorf. Das Studienangebot umfasst insgesamt 19 Bachelorstudiengänge, 13 duale Studienangebote und zwölf Masterstudiengänge.

Der Masterstudiengang ist campusübergreifend angelegt und wird von vier Fakultäten getragen: Gartenbau und Lebensmitteltechnologie (federführend), Bioingenieurwissenschaften, Nachhaltige Agrar- und Energiesysteme sowie Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung. Der Studiengang verfolgt laut Selbstbericht basierend auf naturwissenschaftlichen, technologischen und ökonomischen Grundlagen, das Ziel der Vermittlung von Managementkompetenzen im Bereich Produktentwicklung und Produktsicherheit. Die Studierenden haben durch die Wahl einer Studienrichtung - Produktentwicklung oder Produktsicherheit - und ergänzender Wahlpflichtmodule die Möglichkeit zur individuellen Profilbildung.

Der Abschluss soll es den Absolventinnen und Absolventen ermöglichen, Leitungs- und Führungspositionen in verschiedenen Organisationen der Ernährungsbranche, in den vor- und nachgelagerten Industrien sowie in Handels- und Dienstleistungsunternehmen oder aber verwandten Industriezweigen, wie der Pharmaindustrie, im In- und Ausland zu übernehmen.

Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums

Die Gutachtergruppe begrüßt grundsätzlich, dass die Hochschule mit dem Studiengang ein konsekutives Masterprogramm für die vier hochschuleigenen Bachelorstudiengänge entwickelt hat, welcher die Kompetenzen hinsichtlich der Qualität von Lebensmitteln vertieft und vielfältige Wahlmöglichkeiten für die Studierenden bietet. Infolgedessen kann die Bildung eines eigenen Profils ermöglicht werden. Zuträglich ist hierbei auch die gewählte Kohortengröße von maximal 50 Studierenden. Der Studiengang ergänzt das Profil des Fachbereichs sinnvoll. Darüber hinaus gelingt es der Hochschule mit dem Studiengang, die beiden Standorte der Hochschule, Campus Weihenstephan und Campus Triesdorf, miteinander zu verknüpfen dabei den Standort Triesdorf zu stärken.

In der Studienrichtung „Produktentwicklung“ wird das Angebot eines Forschungs- und Entwicklungsprojekts sehr positiv bewertet, was auch von den Studierenden so bestätigt wurde. Während die Studienrichtung „Produktentwicklung“ sowohl im Sommer- als auch im Wintersemester begonnen werden kann, ist dies bei der Studienrichtung „Produktsicherheit“ nicht möglich ist, was die Gutachtergruppe bedauert.

Die Gutachtergruppe begrüßt die Ausgewogenheit der Modulverteilung in den einzelnen Semestern und der Prüfungen.

Die Atmosphäre an der Hochschule ist durch das hohe Engagement der Lehrenden im Rahmen der Betreuung der Studierenden, insbesondere durch offene Gespräche und ständige Ansprechbarkeit, geprägt. Die Studierenden konnten der Gutachtergruppe vermitteln, dass sie gerne an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf studieren und sich gut betreut fühlen. Hervorzuheben ist die sehr gute Ausstattung des Technikums in Triesdorf. Das Technikum in Triesdorf ist für die Masterstudierenden für die Studienrichtung „Produktentwicklung“ zu 100 % nutzbar.

Inhalt

Ergebnisse auf einen Blick	2
Kurzprofil des Studiengangs	3
Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums	3
1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien	6
1.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)	6
1.2 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)	6
1.3 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)	6
1.4 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)	7
1.5 Modularisierung (§ 7 MRVO)	7
1.6 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)	8
2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien	9
2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung	9
2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien.....	9
2.2.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)	9
2.2.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)	11
2.2.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)	21
2.2.4 Studienerfolg (§ 14 MRVO)	23
2.2.5 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)	25
3 Begutachtungsverfahren	26
3.1 Allgemeine Hinweise.....	26
3.2 Rechtliche Grundlagen.....	26
3.3 Gutachtergruppe	26
4 Datenblatt	27
4.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung	27
4.2 Daten zur Akkreditierung.....	27

1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

(gemäß Art. 2 Abs. 2 SV und §§ 3 bis 8 und § 24 Abs. 3 MRVO)

1.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 3 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Der Studiengang wird als sowohl als Vollzeitstudium als auch in einer dualen Variante angeboten und umfasst gemäß § 2 der Studien- und Prüfungsordnung (SPO) eine Regelstudienzeit von drei Semestern und einen Umfang von 90 ECTS-Punkten (EC).

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

1.2 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 4 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich um einen konsekutiven Masterstudiengang mit einem forschungsorientierten und anwendungsorientierten Profil (§ 1 SPO)

Gemäß § 5 der SPO ist eine Abschlussarbeit vorgesehen. Diese Masterarbeit soll zeigen, dass der oder die Studierende in der Lage ist, ein Problem aus seinem Studiengang selbständig und auf wissenschaftlicher und bzw. oder künstlerischer Grundlage zu bearbeiten. Die Bearbeitungszeit beträgt gemäß § 5 SPO sechs Monate.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

1.3 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 5 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Zugangsvoraussetzung für den Studiengang ist gemäß § 5 SPO ein Hochschulabschluss in den grundständigen Studiengängen Brau- und Getränketechnologie, Ernährung und Versorgungsmanagement, Lebensmittelmanagement und Lebensmitteltechnologie mit mindestens 180 EC oder sechs Semester. Alternativ berechtigt ein Abschluss eines gleichwertigen Studiums an einer deutschen Hochschule oder ein gleichwertiger Abschluss an einer ausländischen Hochschule zum Zugang. Des Weiteren soweit Bewerber oder Bewerberinnen einen Hochschulabschluss oder einen vergleichbaren Abschluss nachweisen, für den weniger als 210 EC (jedoch mindestens 180 EC) vergeben wurden, ist Voraussetzung für

das Bestehen der Masterprüfung der zusätzliche, individuelle Nachweis der an 210 EC fehlenden Leistungspunkte.

Der Masterstudiengang ist zudem zulassungsbeschränkt. Es stehen 50 Studienplätze je Studienjahr zur Verfügung.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

1.4 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 6 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich um einen Studiengang der Fächergruppe Ingenieurwissenschaften. Als Abschlussgrad wird gemäß § 8 SPO „Master of Engineering“ vergeben.

Gemäß § 29 der Allgemeinen Prüfungsordnung (APO) erhalten die Absolvent/inn/en zusammen mit dem Zeugnis ein Diploma Supplement. Dem Selbstbericht liegt ein Beispiel in deutscher und in englischer Sprache in der aktuell von HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung (Stand Dezember 2018) bei.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

1.5 Modularisierung (§ 7 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 7 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Das Studienprogramm ist vollständig modularisiert und wurde so gestaltet, dass nur wenige Module verpflichtend sind. Insgesamt sind in der Studienrichtung Produktsicherheit zwölf Module zu belegen, davon können sieben Module aus einem Wahlpflichtmodulkatalog frei gewählt werden. In der Studienrichtung Produktentwicklung sind zehn Module zu belegen, davon können drei Module frei gewählt werden. Hinzu kommt ein Entwicklungsprojekt mit einem Umfang von 15 EC, wobei ein Thema nach Absprache frei gewählt werden kann. Eine individuelle Profilbildung ist in beiden Studienrichtungen möglich. Die Module erstrecken sich nicht über ein Semester. Jedes der Pflichtmodule wird bis auf wenige Ausnahmen mit einer Prüfung abgeschlossen. Diese Ausnahmen wurden bei der Konzeption des Studiengangs diskutiert und für angemessen und sinnvoll erachtet.

Als Lehrformen werden "Seminar", "Seminaristischer Unterricht", "Übung", "(Labor-)Praktikum" sowie "Projektstudium" genutzt.

Das Modulhandbuch enthält grundsätzlich alle nach § 7 Abs. 2 MRVO erforderlichen Angaben, insbesondere u. a. Angaben zu den Inhalten und Qualifikationszielen, den Lehr- und Lernformen,

den Leistungspunkten und der Prüfung sowie dem Arbeitsaufwand. Modulverantwortliche sind ebenfalls für jedes Modul benannt.

Aus § 27 Abs. 3 APO geht hervor, dass auf dem Zeugnis neben der Abschlussnote nach deutschem Notensystem auch die Ausweisung einer relativen Note erfolgt.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Nach Sichtung des Selbstberichts stellt die Ständige Kommission von AQAS zur Erfüllung des oben genannten Kriteriums folgenden Veränderungsbedarf fest:

Im Modulhandbuch müssen Angaben zur Verwendbarkeit der Module ergänzt werden, d. h. in welchem Zusammenhang das Modul mit anderen Modulen innerhalb desselben Studiengangs steht und inwieweit es geeignet ist, in anderen Studiengängen eingesetzt zu werden. Falls dies für das jeweilige Modul nicht zutrifft, soll dies ebenfalls angegeben werden.

1.6 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 8 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Im Studiengang verteilen sich die EC regelhaft über 30 pro Semester, so dass sich ein Gesamtumfang von 90 EC ergibt. Die Masterarbeit umfasst somit 30 EC.

Ein ECTS-Punkt entspricht laut Modulhandbuch einer Belastung pro Semester von 30 Stunden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung

Besonders diskutiert wurden während der Begehung das Angebot der beiden Vertiefungsrichtungen und die Evaluationssituation.

2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

(gemäß Art. 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 i.V. mit Art. 4 Abs. 3 Satz 2a SV und §§ 11-16; §§ 19-21 und § 24 Abs. 4 MRVO)

2.2.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 11 MRVO.

Dokumentation

Der Masterstudiengang „Lebensmittelqualität“ verfolgt laut Selbstbericht die Vermittlung von vertieften und erweiterten Kompetenzen, um qualitativ hochwertige Lebensmittel entwickeln und produzieren zu können. Die Absolvent/inn/en der Studienrichtung Produktentwicklung sollen die Fähigkeit erworben haben, neue Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte, beispielsweise Beschaffung von Rohstoffen, Deklaration von Produkten, Sensorik, Marketing und Kostenrechnung, zu entwickeln und technologisch umzusetzen. Bei Problemen sollen sie in der Lage sein, sachgerechte Problemlösungsstrategien zu entwickeln. Sie sollen dabei sowohl die gesetzlichen Vorgaben kennen als auch diese auf die Problemstellungen in der Lebensmittelindustrie anwenden. Die Absolvent/inn/en der Studienrichtung Produktsicherheit sollen dazu befähigt sein, Prozesse und Produkte bezüglich ihrer Risiken zu bewerten sowie zielgerichtet sichere Varianten zu entwickeln und umzusetzen bzw. bestehende Prozesse zu optimieren. Die Absolvent/inn/en beider Studienrichtungen sollen in der Lage sein, Daten zu erheben und diese auszuwerten sowie Projekte zu managen. Die Hochschule gibt an, dass die Studierenden durch die große Auswahl an Wahlpflichtmodulen ihr eigenes Kompetenzprofil entwickeln und sich für unterschiedliche Aufgaben auf dem Arbeitsmarkt qualifizieren können. Durch Projekte und Praktika, die im Studium in der Regel in Gruppen durchgeführt werden, soll es den Absolvent/inn/en möglich sein, Problemstellungen im Team zu diskutieren und zu lösen. Der Studiengang „Lebensmittelqualität“ soll den Erwerb weiterer Kompetenzen im Rahmen der Persönlichkeitsentwicklung ermöglichen. Die HSWT ist nach Angaben im Selbstbericht Sitzhochschule des Verbundkollegs „Life Sciences und Grüne Technologien“ des Bayerischen Wissenschaftsforums, in dessen Rahmen sich für Absolvent/inn/en die Möglichkeit der kooperativen Promotion eröffnet.

Der Studiengang „Lebensmittelqualität“ wird in einer dualen Variante als „Studium mit vertiefter Praxis“ angeboten, bei der die Praxisphasen in dem Unternehmen durchgeführt werden, mit dem die Studierenden einen Arbeitsvertrag unterhalten. Die Hochschule ist Mitglied in der Hochschule dual, die 2006 als Initiative aller staatlichen Hochschulen für angewandte Wissenschaften in Bayern gegründet wurde, mit dem Ziel, ein umfangreiches Angebot an dualen akademischen Studienangeboten bereitzustellen. Diese Initiative wird getragen vom Bayerischen Staatsministerium für Wissenschaft und Kunst. Dual steht im Rahmen dieser Kooperation für die Verbindung von zwei Lernorten: die Hochschule ist für die akademische Wissensvermittlung verantwortlich, der Betrieb oder die soziale Einrichtung für die Praxis.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Studiengang hat die Absicht, basierend auf naturwissenschaftlichen, technologischen und ökologischen Grundlagen, die Qualifizierung für die ingenieurwissenschaftliche Management- und Führungspraxis im Bereich Produktentwicklung und Produktsicherheit zu gewährleisten. Der Abschluss soll es den Absolvent/inn/en ermöglichen, Leistungs- und Führungspositionen in verschiedenen Organisationen der Ernährungsbranche, in den vor- und nachgelagerten Industrien sowie in Handels- und Dienstleistungsunternehmen oder aber verwandten Industriezweigen, wie der Pharmaindustrie, im In- und Ausland zu übernehmen.

Die genannten Qualifikationsziele entsprechen grundsätzlich den vielfältigen aktuellen Anforderungen an die Tätigkeiten innerhalb der Lebensmittelindustrie. Durch die zuvor absolvierten Bachelorstudiengänge haben die Studierenden bereits grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten erworben, welche sie nach den Vertiefungen Produktentwicklung oder Produktsicherheit zu einem selbst gewählten Kompetenzprofil ausbauen können.

Die Gutachtergruppe ist sich einig, dass die Entscheidung der HWST für einen eigenen Masterstudiengang insbesondere für die eigenen Bachelorstudiengänge (Brau- und Getränketechnologie, Ernährung und Versorgungsmanagement, Lebensmittelmanagement und Lebensmitteltechnologie) sinnvoll ist, insbesondere da sich die Anerkennung der Bachelorabschlüsse der HSWT beispielsweise an der benachbarten Technischen Universität München (TUM) als problematisch herausgestellt hat. So besteht zwar an der TUM ein vielfältiges Masterangebot im Bereich „Life Science“, dieses lässt sich aber ohne das Nachholen einer Vielzahl an Modulen für die Bachelorabsolvent/inn/en der HSWT nicht ohne einen immensen Mehraufwand nutzen. Deshalb wird die Einführung eines eigenen Masterstudiengangs besonders begrüßt, da hier ein wesentliches Element des Bologna-Prozesses im Sinne des zweistufigen Systems berufsqualifizierender Studienabschlüsse (typischerweise in der Form von Bachelor- und Masterstudiengängen) umgesetzt wird.

Der Masterstudiengang zielt besonders auf die Beschäftigungsfähigkeit am Arbeitsmarkt ab, indem er den Qualifikationsanforderungen der Lebensmittelindustrie an Absolvent/inn/en wie fundierte Kenntnisse in der Produktentwicklung oder in Produktsicherheit mit Hilfe der Studienrichtungen gerecht wird. Die Vernetzung der Hochschule mit dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) und vor allem Kooperationen mit externen Unternehmen im Bereich „Studium mit vertiefter Praxis“ erlauben eine erfolgreiche Abstimmung und Verzahnung der Lehre auf Problemstellungen der Lebensmittelwirtschaft, so dass ein hohes Niveau des Praxisbezugs gewährleistet wird. Das Masterprogramm ermöglicht auch, dass Studierende aktiv eingebunden werden und viele Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium nutzen können, z. B. werden zwei Module Forschungs- oder Industrieprojekte angeboten und wenige Module sind verpflichtend.

Von den Absolvent/inn/en der Ingenieurwissenschaften wird erwartet, dass sie später auch sozial-kritisch denken, um moralische Entscheidungen auf die Entwicklung und Verwendung von technischen Produkten und technischen Aktivitäten treffen zu können. Weiter sollten sie im Umgang mit ethischen Standards beispielsweise der Wissenschaft und Wirtschaft vertraut sein. Diese Kompetenzziele sollen mit dem Wahlpflichtmodul „Kritische Betrachtung der Wissenschaft“ erreicht werden. Zu überlegen wäre, ob diese Kompetenzen nicht im Rahmen eines Pflichtmoduls und damit für alle Studierenden sinnvoll wären.

Auch die Verknüpfung beider Standorte der Hochschule durch den Masterstudiengang und somit eine optimale Ressourcennutzung ist hervorzuheben. Der Studienbetrieb ist räumlich nicht nur auf die beiden Standorte Weihenstephan und Triesdorf, sondern auch durch die Kooperation mit dem LGL auf Oberschleißheim verteilt. Dadurch wird auch ein deutlich höherer Leistungsanspruch und die Fähigkeit zur Selbstorganisation an die Studierenden als im Bachelorstudium gestellt, was aber einem Anspruch an hochengagierte, junge Menschen, die schon über einen akademischen Abschluss verfügen, gerecht wird. Insofern ist die resultierende Arbeitsbelastung als angemessen einzuschätzen und von einer guten Studierbarkeit auszugehen.

Der hohe Stellenwert der englischen Sprache innerhalb des Studienkonzepts entspricht deren Bedeutung für das Gelingen einer internationalen Zusammenarbeit im Rahmen des globalisierten Lebensmittelsektors.

Alles in allem bietet der Masterstudiengang potentiellen Absolvierenden eine gute Grundlage als gezielten Einstieg in die Lebensmittelindustrie.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)

2.2.2.1 Curriculum

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO.

Dokumentation

Das Curriculum gliedert sich in Pflichtmodule und Wahlpflichtmodule. Zu den Pflichtmodulen zählen das Modul „Besondere Aspekte des Lebensmittelrechts“ und in einem weiteren Modul sollen die Studierenden Projektmanagementmethoden und die organisatorisch-theoretischen Aspekte von Projekten verinnerlichen und üben. Im dritten Pflichtmodul des Wintersemesters stehen gemäß Selbstbericht Methoden der Datenerhebung und der statistischen Analyse in sozialwissenschaftlichen oder ökonomischen Fragestellungen sowie naturwissenschaftliche oder technische Versuche im Mittelpunkt. Die Studierenden sollen ihr Können erweitern, erhobene Daten mit geeigneten qualitativen oder quantitativen Analyseverfahren auswerten und sachgerechte Informationen für die relevanten Fragestellungen extrahieren können. Im weiteren Pflichtmodul der Studienrichtung Produktsicherheit soll beispielsweise der Aufbau von Kennzahlen-, Dokumentations- und Fehlermanagement vermittelt werden. Strategisches Innovationsmanagement und geeignete Methoden der Konsum- und Marktforschung sind Lehrinhalte der Pflichtmodule in der Studienrichtung Produktentwicklung. Darüber hinaus ist das Entwicklungsprojekt zu absolvieren, in dem der Produktentwicklungsprozess in den unterschiedlichen technologischen und ökonomischen Phasen eines zu entwickelnden Produkts erlernt wird.

Laut Selbstbericht wurde ein englischsprachiges Studienangebot mit einer fächerübergreifenden Modulauswahl zu den „grünen“ Themen der Hochschule etabliert. Die Teilnahme an englischsprachigen Lehrveranstaltungen und der Austausch mit internationalen Studierenden soll

den Studierenden ermöglichen, ihre fach- und alltagssprachlichen Fähigkeiten auszubauen und interkulturelle Kompetenzen zu entwickeln.

Für den Masterstudiengang „Lebensmittelqualität“ werden von der Hochschule die Lehrformen „Seminar“, „Seminaristischer Unterricht“, „Übung“, „(Labor-)Praktikum“ sowie „Projektstudium“ genutzt. In einigen Modulen sollen diese miteinander kombiniert werden. Es wird angestrebt, in den Lehrveranstaltungen einen Dialog zwischen Studierenden und Lehrenden entstehen zu lassen. Freiräume der Studierenden für ein selbstgestaltetes Studium sollen insbesondere durch die Wahl der Studienrichtung bereits vor Studienbeginn ermöglicht werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der konsekutive dreisemestrige Masterstudiengang „Lebensmittelqualität“ ist vollständig modularisiert und fachlich-inhaltlich grundsätzlich nachvollziehbar aufgebaut. Das Studienprogramm wurde sehr flexibel gestaltet, es sind wenige Module verpflichtend gesetzt. Als Grundlage dient ein Bachelorstudium mit der entsprechenden fachlich-inhaltlichen Ausgestaltung (siehe Zulassungsmatrix, 2.2.1), damit die Studierenden ein Basisverständnis für Technik und Technologie der Lebensmittelherstellung in Hinblick auf darauf aufbauende Fächer (z. B. Hygienic Design) mitbringen.

Eine Besonderheit stellt die Wahlmöglichkeit für Studierende vor Beginn des Studiums dar, sich für die Studienrichtungen bzw. Studienvertiefungen Produktentwicklung oder Produktsicherheit entscheiden zu können.

Der Profilspruch „praxisnah“ und dennoch „forschungsorientiert“ wird durch das duale Modell, aber auch die Module „Entwicklungsprojekt“ oder „Kritische Betrachtung der Wissenschaft“ deutlich (vgl. Kapitel Qualifikationsziele und Abschlussniveau).

Der thematische und zeitliche Aufbau des neuen Studiengangs unter Berücksichtigung der vorgegebenen Ziele sowie der durchaus sinnvollen didaktisch-methodischen Ansätze macht einen ausgewogenen Eindruck.

Für beide Vertiefungsrichtungen gilt das Pflichtmodul „Quantitative und qualitative Methoden“. Die Benennung des Moduls empfinden die Gutachter/innen als irreführend, da der Begriff Methode zu schnell von Studierenden mit Mess- und Analysenmethoden im Sinne einer allgemeinen Beschreibung einer logischen Abfolge von Arbeitsschritten einer Messung assoziiert wird. Hier empfiehlt es sich, das Modul in „Allgemeine und technische Statistik der Qualitätssicherung“ oder in „Angewandte Statistik“ umzubenennen. Dadurch ginge klarer hervor, dass es sich um ein Modul handelt, das die Produktion, die Verfahrenstechnik und Marktanalysen sowie eine umfassende Auswahl geeigneter Methoden behandelt, welches sich an den praxisorientierten „Qualitäten“ orientiert und damit auch an angehende Ingenieure/Ingenieurinnen der Lebensmittelqualität richtet. Im Laufe des Verfahrens ist die Hochschule dem Vorschlag der Gutachter/innen gefolgt und hat das Pflichtmodul „Quantitative und qualitative Methoden“ in „Empirische Forschungsmethoden und Angewandte Datenanalyse“ umbenannt. Die Gutachter/innen begrüßen dies und gehen davon aus, dass die Umbenennung so durchgeführt wird.

Der Aufbau des Curriculums für die Studienrichtung „Produktentwicklung“ erscheint in sich stimmig und sinnvoll - eine Wahrnehmung, die von den Studierenden ebenfalls geteilt wird. Hier sind zehn Module zu belegen, davon können drei frei gewählt werden. Die Gutachter/innen

merken jedoch an, dass im Zuge der „Produktentwicklung“ die ökonomische Betrachtung im Rahmen eines Produktmanagements eine bedeutende Rolle spielt. Dabei umfasst das Produktmanagement das System der Koordination aller Phasen, die ein Produkt während seines Lebenszyklus durchläuft. Das Produktmanagement beinhaltet dabei die Planung, Steuerung und Kontrolle/Überwachung eines Produktes von der Innovation und Entwicklung (Entstehung) bis zum Ausscheiden aus dem Markt, d. h. es muss den Produktlebenszyklus begleiten. Wesentliche Aufgabe des Produktmanagements ist es, die Anforderungen der Kund/inn/en in den Produktentstehungsprozess zu integrieren. Diese Thematik wird von mehreren Modulen inhaltlich aufgegriffen. Insbesondere die beiden Module „Innovation und Produktentwicklung“ sowie „Konsum- und Marktforschung“ könnten deshalb unter dem Oberbegriff „Produktmanagement“ subsumiert werden, da sich beispielsweise das Innovationsmanagement mit der Planung, Steuerung und Kontrolle von Innovationen und der Sammlung von Ideen für neue und verbesserte Produkte und deren Umsetzung und Verwertung am Markt beschäftigt und damit einen wesentlichen Teil des Projektmanagements darstellt.

Im Gegensatz zum Curriculum der oben diskutierten Vertiefungsrichtung haben die Gutachter/innen Bedenken bei der Studienrichtung „Produktsicherheit“, denn Lebensmittelsicherheit versteht sich als Oberbegriff für alle Maßnahmen und Konzepte, die sicherstellen sollen, dass Lebensmittel für den Endverbraucher zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können. Dieses Ziel wird aufgrund der fehlenden Vermittlung von wichtigen Kernkompetenzen, wie die Betrachtung eines umfänglichen Risikomanagements, die Rolle der Verpackung (Verpackungstechnik, Packstoffe- und -mittel, Ökologie), die Toxikologie von Rückständen und Kontaminanten oder auch die spezielle Lebensmittelanalytik leider nur unzureichend erfüllt.

Das Fehlen von Kernkompetenzen wird am Beispiel der Verpackungsbetrachtung deutlich: Kein Stoff kommt so intensiv mit Lebensmitteln in Berührung wie die Verpackung. Daher stellt diese auch eine bedeutende Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar. Sicherheitsrisiken bestehen insbesondere durch Migration und Kontamination. Heute sind nur 2.000 von möglicherweise 50.000 migrationsfähigen Substanzen toxikologisch befriedigend abgesichert. In keinem der angebotenen Module im Curriculum werden dazu Kenntnisse vermittelt. Daher sehen die Gutachter/innen die Bezeichnung der Studienrichtung als nicht gerechtfertigt an.

Als Lösung empfehlen die Gutachter/innen die Bezeichnung der Studienrichtung „Produktsicherheit“ entsprechend dem Curriculum anzupassen. Andernfalls müssen im Curriculum die Themenschwerpunkte Toxikologie, Verpackung, Lebensmittelanalytik und Risikomanagement verankert werden. In diesem Fall sollte besonders das Modul „Qualitätskontrolle, Analytik und Gefahrstoff- und Pestizidrecht“ auch für die Studienrichtung Produktsicherheit verpflichtend sein. Derzeit ist dieses Modul nur für die Richtung „Produktentwicklung“ wählbar.

Aufgrund der Tatsache, dass ausreichend Kompetenzen in der prozessbegleitenden Analytik sowie prozessbezogene Hygienekonzepte (HACCP) im Curriculum gelehrt werden, schlagen die Gutachter/innen eine Umbenennung der Studienrichtung in „Prozessbegleitende Lebensmittelsicherheit“ oder „Lebensmittelprozesssicherheit“ vor. Letzterer Vorschlag würde besonders durch das Modul „Hygienic Design“ legitimiert werden. Dieses sollte dann aber in den Pflichtkanon für die Studierenden dieser Studienrichtung aufgenommen werden.

Es sei angemerkt, dass im Falle der empfohlenen Umbenennung der Studienrichtung in „Prozessbegleitende Lebensmittelsicherheit“ oder „Lebensmittelprozesssicherheit“ der zu vergebende Abschlussgrad des „Master of Engineering“ (M.Eng.) besser legitimiert wäre. Auch dieser Punkt konnte im Laufe des Verfahrens geklärt werden, indem die Hochschule die oben genannte Kritik der Gutachter/innen annahm und sich bei der Bezeichnung der Studienrichtung „Produktsicherheit“ umentschieden hat. Es wurde den Gutachtern/innen zugesichert, dass die Studienrichtung „Produktsicherheit“ in „Angewandte Prozesssicherheit“ umbenannt wird. Die Gutachter/innen davon aus, dass die Hochschule dem auch nachkommt.

Neben den inhaltlichen Anmerkungen zum Curriculum fällt den Gutachter/inne/n auf, dass die formale Gestaltung des Modulhandbuchs keiner einheitlichen Vorgabe folgt.

Im Modulhandbuch merken die Gutachter/innen zudem die Uneinheitlichkeit der Module an. Der Kopf der Modulbeschreibungen der Pflichtmodule ist jeweils einheitlich aufgebaut (Fakultät, Studiengang, Semester etc.), allerdings variiert der Kopf zu diesen in den Modulbeschreibungen der Wahlpflichtmodule (Häufigkeit des Angebots, Verwendungshinweis, Verantwortlicher Professor, Beteiligte Dozenten). Um die Zusammengehörigkeit zum Studiengang zu sehen, empfehlen die Gutachter/innen, dass alle Modulbeschreibungen gleich aufgebaut sein sollten.

In der Regel wird in den Modulbeschreibungen pro 1,0 Kontaktzeit SWS mit 15,0 Kontaktzeit Std. und einem Leistungspunkt mit 30 Gesamtstunden berechnet. Somit schließen die meisten Module mit 4 SWS, 5 CP und mit 150 Std. Gesamtarbeitsaufwand ab. Hiervon gibt es in den folgenden Modulen Abweichungen: „Masterarbeit“ (900 anstatt 720 Gesamt Arbeitsaufwand Std.), „Gentechnik“ (150 anstatt 120 Gesamt Arbeitsaufwand Std. mit insgesamt Selbststudium Std. 90,0 anstatt 60,0, dabei Änderungen im Seminar (Selbststudium Std. 45,0 anstatt 30,0/Gesamt Arbeitsaufwand Std. 75,0 anstatt 60,0) und im (Labor-)Praktikum (Selbststudium Std. 45,0 anstatt 30,0/Gesamt Arbeitsaufwand Std. 75,0 anstatt 60,0)), „Hygienic Design“ (150 anstatt 120 Gesamt Arbeitsaufwand Std. mit insgesamt Selbststudium Std. 90,0 anstatt 60,0, dabei Änderungen im Seminar (Selbststudium Std. 45,0 anstatt 30,0/Gesamt Arbeitsaufwand Std. 75,0 anstatt 60,0) und im (Labor-)Praktikum (Selbststudium Std. 45,0 anstatt 30,0/Gesamt Arbeitsaufwand Std. 75,0 anstatt 60,0)) und „Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik“ (150 anstatt 120 mit insgesamt Kontaktzeit Std. 60,0 anstatt 59,0/Selbststudium Std. 90,0 anstatt 60,0, dabei Änderungen in Seminar (Kontaktzeit Std. 37,5 anstatt 37,0/Selbststudium Std. 56,5 anstatt 38,0/Gesamt Arbeitsaufwand Std. 94,0 anstatt 75,0) und im (Labor-)Praktikum (Kontaktzeit Std. 22,5 anstatt 22,0/Selbststudium Std. 33,5 anstatt 23,0/Gesamt Arbeitsaufwand Std. 56,0 anstatt 45,0)). Im Modul „Kommunikation im Krisenmanagement“ sind die Kontaktzeiten Std. (2 x jeweils 60 anstatt 45) und die Selbststudium Std. (2 x jeweils 90 anstatt 105) und im Modul „Unternehmensmanagement“ die Selbststudium Std. (2 x jeweils 90 anstatt 110) falsch berechnet. Die Gutachter/innen schlagen vor, die entsprechenden Zeiten zu korrigieren.

Weiterhin ist der Gutachtergruppe aufgefallen, dass in einigen Modulen keine Literatur genannt wird (z. B. „Consumer Studies“) bzw. dass die Literatur teilweise relativ alt ist. Diese könnte ergänzt bzw. aktualisiert werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium folgende Empfehlung:

Die Modulbeschreibungen sollten redaktionell, insbesondere mit Rücksicht auf eine gleichbleibende äußerliche Form, entsprechend der Anmerkungen im Gutachten korrigiert werden.

2.2.2.2 Mobilität

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO.

Dokumentation

Der Studiengang ermöglicht laut Angaben der Hochschule die Mobilität während des Studiums durch dessen modularen Aufbau. Dies soll insbesondere in der Studienrichtung „Produktsicherheit“ im zweiten Semester möglich sein, da nur das Pflichtmodul „Prozessmanagement und Produktsicherheit“ zu belegen ist. Auslandsaufenthalte sollen ebenfalls durch Vertiefung sprachlicher Kompetenz mittels der Verankerung von Sprachmodulen vereinfacht werden. Auf Fakultätsebene ist die oder der Auslandsbeauftragte für die Beratung der Studierenden und die Anerkennung von im Ausland erworbenen Studienleistungen zuständig. Des Weiteren ist ein Akademisches Auslandsamt an der Hochschule etabliert.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Bedeutung der Mobilität aufgrund zunehmender Internationalisierung wird durch das Angebot von zwei Wahlpflichtmodulen „Sprache“ unterstützt. Besonders zu begrüßen ist das neu eingeführte Fachwissenschaftliche Modul „Food Biotechnology“, das in englischer Sprache gelesen wird, sowie die Bereitschaft das englischsprachige Modulangebot auszuweiten.

Die Gutachter/innen erachten es für sinnvoll, dass die Masterarbeit sowohl im Inland als auch im Ausland und – mit Zustimmung der Prüferin oder des Prüfers – auch in englischer Sprache verfasst werden darf. Somit kann das dritte Semester seitens aller Studierenden an einer anderen Hochschule (z. B. im Ausland) ohne Zeitverlust mobil erfolgen. Die studentische Mobilität ist im dritten Semester gewährleistet. Die Anerkennungspraxis, insbesondere von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen, erfolgt nach den Vorgaben der Lissabon-Konvention.

Bei der Mobilität der Studierenden im zweiten Semester haben die Gutachter/innen Bedenken, da in beiden Studienrichtungen Pflichtmodule absolviert werden müssen. Studierende der Studienrichtung Produktsicherheit, welche nur zum Wintersemester beginnen können, müssen in ihrem zweiten Semester das Pflichtmodul „Prozessmanagement und Produktsicherheit“ absolvieren. Würde nach Vorschlag der Gutachter/innen dieses Modul (auch) in der Lernform Blended Learning (wie bereits im Sommersemester 2020 Covid19-bedingt nach Aussage der Studierenden/Dozierenden) angeboten werden, so wäre eine Mobilität im zweiten Semester für diese Studierenden gewährleistet. Dann könnten diese Studierenden z. B. im zweiten Semester an einer anderen Hochschule ohne Zeitverlust studieren. Studierende der Studienrichtung „Produktentwicklung“, welche zum Winter- und Sommersemester beginnen können, müssen sogar jeweils drei Pflichtmodule („Besondere Aspekte des Lebensmittelrechts“, „Projektmanagement“, „Qualitative und quantitative Methoden“ im Sommersemester bzw. „Innovation und Produktentwicklung“, „Konsum- und Marktforschung“ und „Entwicklungsprojekt“ im Wintersemester) absolvieren. Aus Sicht der Gutachter/innen ist deshalb eine Mobilität im zweiten Semester in der Studienrichtung Produktentwicklung wahrscheinlich nicht möglich.

Der Masterstudiengang ist campusübergreifend an den Standorten Weihenstephan und Triesdorf angelegt. Die Gutachter/innen befürworten diese Vernetzung hinsichtlich Synergien in Lehre und Ressourcen. Studierende der Studienrichtung „Produktsicherheit“ können ihr Studium vollständig am Campus in Weihenstephan absolvieren, während Studierende der Studienrichtung „Produktentwicklung“ sowohl in Triesdorf als auch in Weihenstephan studieren. Zur Wohnungssuche werden die Studierenden von der HSWT durch eine Kleinanzeigenseite auf der Homepage unterstützt. Die Studierenden berichteten, dass es in Triesdorf kein Problem sei, eine Wohnung zu finden, in Weihenstephan hingegen schon, gleichwohl sei dies möglich.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.3 Personelle Ausstattung

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 2 MRVO.

Dokumentation

Im Wintersemester 2019/20 waren laut Selbstbericht 22 Professorinnen und Professoren in den Masterstudiengang involviert, weitere sieben sind im Sommersemester 2020 hinzugekommen. Sieben Lehraufträge sind fest vergeben, weitere können bei Bedarf hinzukommen. Bei der Einstellung der Lehrenden wird ein vorgegebenes Auswahlverfahren angewendet.

Die Hochschule unterstützt nach eigenen Angaben die didaktische Weiterbildung durch das DiZ (Zentrum für Hochschuldidaktik, Ingolstadt). Zudem hat die Hochschule einen Didaktikbeauftragten bestellt. Neuberufene Professor/inn/en verpflichten sich im ersten Jahr zur Teilnahme an einer didaktischen Grundschulung.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Für beide Studienrichtungen ist jeweils im Masterstudiengang sowohl quantitativ als auch qualitativ eine ausreichende, adäquate Umsetzung des Curriculums durch Lehrpersonal gewährleistet. Die Lehre wird hier in einem hohen Maße durch hauptberuflich tätige Professor/inn/en abgedeckt. Die benötigten Lehraufträge sind aktuell fest vergeben, so dass alle Lehrveranstaltungen mit Dozierenden abgedeckt sind.

Die Gutachter/innen sind sich einig, dass das Lehrpersonal fachlich und methodisch-didaktisch qualifiziert ist. Dabei müssen alle Kandidat/inn/en für eine Berufung ausreichende Praxiserfahrung nachweisen und an einem viertägigen Seminar für Hochschuldidaktik sowie an einem eintägigen Seminar über Rechtsgrundlagen für die Lehre an Hochschulen verpflichtend teilnehmen.

Im Falle von Neueinstellungen werden die Qualifikationen und die Kompetenzen der Lehrenden durch ein vorgegebenes Auswahlverfahren überprüft. Neuberufene Professor/inn/en sind im ersten Jahr zur Teilnahme an einer didaktischen Grundschulung verpflichtet. Zudem befürworten die Gutachter/innen, dass bei Bedarf didaktische Weiterbildungen seitens der Hochschule angeboten werden. Somit sind adäquate Maßnahmen zur Personalauswahl und -qualifizierung vorhanden. Die Studierenden konnten der Gutachtergruppe vermitteln, dass sie gerne an der HSWT studieren und sich gut betreut fühlen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.4 Ressourcenausstattung

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 3 MRVO.

Dokumentation

Für die Durchführung des Studienbetriebs stehen nach Hochschulangaben ausreichend nichtwissenschaftliches Personal sowie Hörsäle, Seminarräume, Praktikumsräume, EDV-Räume und Projekträume zur Verfügung. Lehrveranstaltungen finden sowohl am Campus Triesdorf als auch am Campus Weihenstephan statt. Das Entwicklungsprojekt der Studienrichtung „Produktentwicklung“ kann je nach Wunsch an einem der beiden Standorte durchgeführt werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

In dem Masterstudiengang finden Lehrveranstaltungen in Weihenstephan, in Triesdorf und in Oberschleißheim statt. Die Dozierenden der HSWT zeigten den Gutachter/inne/n entweder in einem Rundgang vor Ort in Weihenstephan oder virtuell über informative Filme Hörsäle, Labore und Technikums-Räume wie z. B. Mikrobiologisches Labor sowie Brau- und Getränketechnikum in Weihenstephan, Lebensmittel-Technikum, Labor für Verpflegungsmanagement und Labor Biotechnologie für Lebensmittel in Triesdorf. Hervorzuheben ist die sehr gute Ausstattung des Technikums in Triesdorf, welches für die Masterstudierenden für die Studienrichtung „Produktentwicklung“ zu 100 % nutzbar ist. In den Räumen der Dienststelle Oberschleißheim des LGL finden die beiden Wahlpflichtmodule „Gentechnik“ und „Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik“ statt. Die dortigen Räume sind als gentechnische Anlage mit der entsprechenden Sicherheitsstufe nach GenTSV genehmigt. Außerdem stehen dort den Studierenden Geräte (z. B. MALDI-TOF) zur Verfügung, die es an der HSWT nicht gibt. Nach diesem Einblick in die meisten Räume sind die Gutachter/innen sich einig, dass der Masterstudiengang über eine angemessene Raum- und Sachausstattung inklusive IT-Infrastruktur, Lehr- und Lernmittel verfügt. Dadurch sind die Umsetzung und das Erreichen der Ausbildungsziele des Masterstudiengangs gewährleistet.

Die Gutachter/innen halten es für sinnvoll, dass je nach Thematik und der damit verbundenen notwendigen Ressourcen (Ausstattung Labor/Technikum) das Entwicklungsprojekt der Studienrichtung „Produktentwicklung“ entweder am Standort Weihenstephan oder am Standort Triesdorf ermöglicht werden kann. Somit können die Studierenden aufgrund der Themenwahl auch den Standort und die damit verfügbare Ausstattung wählen.

Weiterhin begrüßen die Gutachter/innen, dass die Anwendung digitaler Methoden in der Lehre an der HSWT weiterentwickelt werden soll. Der Masterstudiengang verfügt über ausreichend nicht-wissenschaftliches Personal. Hervorzuheben ist, dass an beiden Standorten zudem sieben Lehrkräfte für besondere Aufgaben und 25 Lehrbeauftragte verschiedene Sprachen unterrichten, die vom Sprachenzentrum in Weihenstephan koordiniert werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.5 Prüfungssystem

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 4 MRVO.

Dokumentation

Die Prüfungskommission für den Studiengang ist für die Durchführung der Prüfungen und prüfungsbezogene Entscheidungen zuständig. Als Prüfungsformen werden mündliche Prüfungen, Präsentationen und Klausuren sowie Studien- oder Projekt- oder experimentelle Arbeiten von der Hochschule angegeben. Die Masterarbeit kann als schriftliche Prüfungsarbeit in deutscher oder englischer Sprache abgefasst werden.

In wenigen Modulen sind zwei Prüfungsleistungen abzulegen. Im Pflichtmodul „Prozessmanagement und Produktsicherheit“ der Studienrichtung Produktsicherheit wird als Prüfungsleistung ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points - Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) für ein ausgewähltes Produkt erstellt und den Mitstudierenden in einer Präsentation vorgestellt, abschließend soll eine schriftliche Prüfung erfolgen. Als Prüfungsleistung im Pflichtmodul der Studienrichtung Produktentwicklung „Entwicklungsprojekt“ und im Pflichtmodul „Projektmanagement“ wird die Projektarbeit zusammen mit einer abschließenden Präsentation als Prüfungsleistung bewertet. In den fachwissenschaftlichen Wahlpflichtmodulen „Forschungs- oder Industrieprojekt (810600040 und 810600030)“, „Gentechnik“ und „Tierschutz entlang der Wertschöpfungskette“ ergänzt eine abschließende Präsentation die Studienarbeit.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter/innen sind sich einig, dass sich die Prüfungsformen im Masterstudiengang an den in den Modulen jeweils zu erwerbenden Kompetenzen orientieren, die Prüfungen sind somit kompetenzorientiert. Der Studiengang bietet eine hohe Diversität unterschiedlicher Prüfungsarten wie schriftliche Prüfung, mündliche Prüfung, Projektarbeit, Präsentation, Studienarbeit mit Präsentation. Die Prüfungsarten orientieren sich an den Kompetenzen und ermöglichen aussagekräftige Überprüfungen der erreichten Lernergebnisse. Die Gutachter/innen vermissen keine Prüfungsart. Die Gutachter/innen bemerken jedoch an, dass in den Modulen „Beratung, Kommunikation und Verhandlung“, „Consumer Studies“, „Innovationsmanagement“, „Finanzwirtschaft von Unternehmen“, „Welthandel in der Agrar- und Ernährungswirtschaft“, „Qualitätserhaltung in der Nachernte“, „Unternehmensmanagement Personal, Steuer, Recht“ und „Qualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse“ die Prüfungsarten nicht festgelegt sind (Prüfungsart „nicht festgelegt“ in den Modulbeschreibungen). Da die Prüfungsart in jedem Modul angegeben sein muss, schlagen die Gutachter/innen vor, dass entweder eine einzige Prüfungsart festgelegt oder eine Auswahl an Prüfungsarten (z. B. schriftliche Prüfung oder mündliche Prüfung) angegeben werden muss.

Die Prüfungen sind jeweils modulbezogen und überprüfen die jeweils in den Modulbeschreibungen angezeigten Kompetenzen. Die Anforderungen der Überprüfungen der Lernergebnisse sind transparent und gleichwertig. Die Anzahl der Teilprüfungen sollte jedoch nach Meinung der Gutachter/innen weiter reduziert werden und gegebenenfalls durch die Einführung von Studienleistungen ersetzt werden.

Die Gutachter/innen empfehlen Angebote von Modulen oder Prüfungsleistungen (z. B. Referate) in englischer Sprache, damit sich die Wissenschaftssprache Englisch auch aktiv (passiv durch Literaturstudium) verankern kann. Mit der Einführung des englischsprachigen Moduls „Food Biotechnology“ ist ein erster Schritt in diese Richtung vollzogen. Ein weiterer Ausbau des englischsprachigen Modulangebotes wäre wünschenswert.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Anzahl der Teilprüfungen sollte nach Meinung der Gutachter/innen weiter reduziert werden und Teilprüfungen gegebenenfalls durch die Einführung von Studienleistungen ersetzt werden.

2.2.2.6 Studierbarkeit

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 5 MRVO.

Dokumentation

Die Studiendekanin oder der Studiendekan ist unter anderem für die Qualität der Lehre, die Studienorganisation und die Weiterentwicklung des Programms verantwortlich. Die inhaltliche und organisatorische Abstimmung des Lehrangebots erfolgt durch eine Arbeitsgruppe. Der Stundenplan aller Studiengänge der Fakultät wird zentral von einer Person geplant, so sollen Überschneidungen vermieden werden. Für die Koordination der Module sind Modulverantwortliche benannt.

Der Workload wird im Rahmen der Lehrveranstaltungsevaluation überprüft. Zur Überprüfung des angesetzten Workloads wird in den „Regeln zu Durchführung von Evaluationen in der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie“ empfohlen, Fragen zur Einschätzung des Workloads zu stellen. Auf diesen Punkt wird nach Hochschulangaben im Rahmen der Nachbesprechung eingegangen. Die einzelnen Pflichtmodule haben in der Regel einen Umfang von fünf Leistungspunkten und werden mit einer 90-minütigen schriftlichen Prüfung oder einer 20-minütigen mündlichen Prüfung abgeschlossen.

In der Regel umfasst jedes Modul fünf Leistungspunkte und läuft über ein Semester.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Verantwortlichkeiten sowohl für die Qualität der Lehre als auch für die Studienorganisation für den Studiengang sind klar geregelt. Angebote zu Information und Orientierung existieren. Zudem liegt die Planung des Stundenplans in den Händen einer Person, wodurch insbesondere Überschneidungen vermieden werden können.

Generell hält das Gutachtergremium das Masterstudienprogramm für studierbar. Der Arbeitsaufwand ist plausibel und im Studienverlauf gleichmäßig verteilt. Dieser wird regelmäßig im Rahmen von Gesprächen mit den Jahrgangssprecher/innen überprüft und bei Bedarf angepasst.

Um Inhalte der Lehrveranstaltungen für Unternehmensgründungen und Markteinführungen zu nutzen, können die Studierenden – aber auch die Absolvent/inn/en – den „Food-Start-up-Inkubator Weihenstephan“ als Beratungseinrichtung nutzen.

Die einzelnen Module weisen eine angemessene Größe auf, Prüfungsdichte und -organisation sind adäquat. Die Prüfungsdichte mit maximal sechs Prüfungsleistungen pro Semester und die Prüfungsorganisation sind aus Sicht der Gutachter/innen angemessen. Bei den Gesprächen vor Ort wurde von den Studierenden bestätigt, dass ihnen zu Beginn des Semesters durch die Dozent/inn/en mitgeteilt wird, welche Prüfungsarten zum Einsatz kommen.

Bei der Planung der Lehrveranstaltungen wird besonders auf die Vereinbarkeit der verschiedenen Lehrstandorte geachtet, indem ein Wechsel semesterweise erfolgt. Auf die Wünsche und Anregungen der Studierenden wird eingegangen. Die Zuteilung des Bearbeitungsstandortes für das Entwicklungsprojekt in der Studienrichtung „Produktentwicklung“ erfolgt rechtzeitig und ermöglicht einen planbaren Studienverlauf.

Der Beginn der Studienrichtung „Produktentwicklung“ kann sowohl im Sommer- als auch im Wintersemester erfolgen. Bei der Studienrichtung „Produktsicherheit“ ist dies nicht möglich. Hier sollten einheitliche Startzeitpunkte zwischen den beiden Vertiefungen geschaffen werden, um die Studierbarkeit homogener zu gestalten.

Es stehen ausreichende Ressourcen für die individuelle Betreuung, Beratung und Unterstützung von Studierenden zur Verfügung. Die Studierenden sind nach eigener Aussage zufrieden mit Studium und Beratungsangeboten sowie der Betreuungsrelation in den Laboren.

Zur digitalen Organisation des Studienbetriebs werden Student.Online (HIS) und die Lernplattform Moodle eingesetzt. Die Bereitstellung der Unterlagen ist für die Studierenden von hoher Relevanz. Das Online-Portal Moodle weist hierfür eine gute Struktur sowie Vollständigkeit und Aktualität auf.

Insgesamt kommt das Gutachtergremium zu dem Eindruck, dass der Studiengang „Lebensmittelqualität“ gut studierbar ist und die besonderen Anforderungen für ein standortübergreifenden Studienverlauf sinnvoll berücksichtigt werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.7 Besonderer Profilerspruch

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 6 MRVO.

Dokumentation

Das Studium wird auch als „Studium mit vertiefter Praxis“ angeboten. Im Studium mit vertiefter Praxis wird gemäß den Angaben im Selbstbericht das Masterstudium an der Hochschule mit intensiven Praxisphasen in Unternehmen zeitlich, organisatorisch und inhaltlich verzahnt. Von Seiten der Hochschule sind zwei spezielle Ansprechpartner für diese Studienvariante benannt worden. Von Seiten der Unternehmen muss ebenfalls ein Ansprechpartner benannt werden. Eine Kooperationsvereinbarung zwischen Unternehmen und der Hochschule sowie ein Bildungsvertrag zwischen Studierenden und Unternehmen bilden die Grundlage des dualen Modells.

Die Praxiszeiten liegen in einer optionalen Praxisphase vor Studienbeginn, in der vorlesungsfreien Zeit zwischen dem ersten und zweiten Studiensemester sowie während des gesamten dritten Studiensemesters, in dem die Erstellung der Masterarbeit im Unternehmen erfolgt. Hier erfolgt nach Darstellung der Hochschule eine umfangreiche inhaltliche Verzahnung von Lehrinhalten und Tätigkeiten im Unternehmen. Aber auch während des Studienbetriebs werden Lehrinhalte des Studiums mit Praxisinhalten kombiniert. Bspw. können die Studierenden im fachwissenschaftlichen Wahlpflichtmodul „Forschungs- oder Industrieprojekt“ an einer Fragestellung des Unternehmens arbeiten. Das Pflichtmodul „Entwicklungsprojekt“ in der Studienrichtung „Produktentwicklung“ kann ebenfalls in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen durchgeführt werden. Verpflichtend ist ein Praxisanteil im Unternehmen von mindestens 34 Wochen, vornehmlich in der vorlesungsfreien Zeit. Für die Qualitätssicherung wurden die „Qualitätsstandards Studium mit vertiefter Praxis“ der landesweiten Initiative „hochschule dual“ vertraglich als verbindlich festgelegt. Der „Food-Start-up-Inkubator Weihenstephan“ (FSIWS) der Hochschule soll angehenden Unternehmerinnen und Unternehmern eine professionelle und zugleich unbürokratische Möglichkeit bieten, Lebensmittelmuster und Pilotproduktionen für erste Markttests herzustellen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Aus der Sicht der Berufspraxis hat diese Variante des Studienganges den größtmöglichen Praxisbezug, da sich die Studierenden intensiv in konkrete betriebliche Problemstellungen während der Praxiszeiten einarbeiten und bereits innerhalb der Lehrveranstaltungen oder durch Erstellung einer entsprechenden Masterarbeit an einer wissenschaftlichen Lösungsmöglichkeit der Problematik mitwirken.

Zwar verlangt diese Studienvariante den Studierenden ein sehr hohes Maß an Engagement und Mobilität ab, jedoch dürften diese gleichzeitig auch durch den klar erkennbaren Praxisbezug einer sinnvollen Verzahnung von Theorie und Praxis im Verständnis vieler Themenbereiche profitieren.

Im Gegenzug verbessert das Studium mit vertiefter Praxis den Kontakt der Hochschule zu den beteiligten Firmen und Organisationen und bindet diese in aktuellste Entwicklungen und Fragestellungen der Lebensmittelindustrie ein.

Selbstverständlich verlangt diese Art des Studiums auch den beteiligten Lebensmittelbetrieben ein höheres Maß an Flexibilität bezüglich Anpassung der Arbeitsabläufe durch die Integration oder Freistellung der Studierenden ab, um an den Lehrveranstaltungen der Hochschule teilnehmen zu können, was jedoch durch die höhere Qualifizierung der Studierenden und deren Bindung an das Unternehmen mehr als ausgeglichen werden dürfte.

Die dafür notwendige Flexibilität und Offenheit seitens der Lehrenden wurden durch die Gespräche während der Begehung an der Hochschule deutlich.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 13 Abs. 1 MRVO.

Dokumentation

Die fachliche Aktualität wird laut Hochschule u. a. durch die Forschungstätigkeit der Lehrenden, den Austausch mit der jeweiligen Fachgemeinschaft via z. B. Konferenzteilnahmen gewährleistet.

Der Studiendekan bzw. die Studiendekanin verantwortet und organisiert die weitere fachlich-inhaltliche und methodisch-didaktische Weiterentwicklung des Studiengangs.

Neue methodische Ansätze sollen durch Weiterqualifizierungen in hochschuldidaktischer Hinsicht in den Studiengängen berücksichtigt werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Neben den Ausführungen zur inhaltlichen Ausgestaltung des Studiengangs (siehe 2.2.2.1 Curriculum) bestätigen die Gutachter/innen, dass grundsätzlich der Bedarf an qualifizierten Ingenieur/inn/en mit den Ausbildungsschwerpunkten Produktentwicklung und (prozessbegleitende) Lebensmittelsicherheit seitens der Industrie besteht. Diese Einschätzung wurde bereits in den zurückliegenden Jahren in von der HSWT mit Verbänden und unterschiedlichen Unternehmen geführten Gesprächen vorgenommen, so dass die Ernährungsindustrie das neue Studienangebot ausdrücklich befürwortet. Hierzu hat die HSWT zahlreiche Unterstützerschreiben für die Beantragung des Masterstudienangebots aus der Industrie erhalten. Insbesondere auch die Ergebnisse einer detaillierten Befragung zum Thema Masterstudium der Bachelorabsolventinnen und -absolventen Lebensmitteltechnologie 2015 wurden der fachlich-inhaltlichen Gestaltung des Studiengangs zugrunde gelegt. Somit erfüllt der Studiengang gezielt die Forderungen der Industrie nach speziell ausgebildeten Fachkräften.

Dies verdeutlicht, dass die Gestaltung des Studiengangs neben der Zusammenarbeit der vier beteiligten Fakultäten und einem ganztägigen Workshop der Professor/inn/en auch auf Gesprächen mit Verbänden sowie Absolventinnen und Absolventen der Hochschule beruht. In diesem Zusammenhang wird eine Arbeitsgruppe genannt, die sich monatlich trifft. Somit kann nach Meinung der Gutachter/innen die fortlaufende fachlich-inhaltliche Gestaltung des Studiengangs kontinuierlich überprüft und im Sinne fachlicher und didaktischer Weiterentwicklungen angepasst werden.

Gemäß den Angaben der HSWT werden auf Anregung der Arbeitsgruppe zukünftig auch Studierendenvertreter/innen in der AG mitarbeiten. Darüber hinaus wirken ein Vertreter des LGL und die Leiterin des Sprachenzentrums in der AG mit. Der Studiendekan verantwortet und organisiert die weitere fachlich-inhaltliche und methodisch-didaktische Weiterentwicklung des Studiengangs. Hier merken die Gutachter/innen an, dass neben Lehrpersonal und Studierendenvertreter/inne/n auch ein aktueller Praxisbezug durch die Integration von Lebensmittelverbänden oder Betrieben ermöglicht werden sollte, um die Sicht der Industrie noch mehr einzubinden.

Das Personal ist fachlich und methodisch-didaktisch sehr qualifiziert und wird mit Hilfe von Gastdozierenden aus der Industrie praxisnah ergänzt. So wird beispielsweise das Modul „Hygienic Design“ von einem Gastdozenten aus der betrieblichen Praxis unterstützt. Ein Ingenieurbüro testet und zertifiziert Bauteile als Unterstützung der Hersteller von Maschinen, Anlagen und Komponenten sowie der Lebensmittelverarbeitung gemäß den Vorgaben der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG). Die EHEDG hat für die praktische Überprüfung der Ausrüstungen und Apparate mehrere Testmethoden entwickelt. Hierbei werden

sowohl die reinigungsfreundliche Gestaltung als auch die aseptischen Eigenschaften der Bauteile und Komponenten überprüft. Dabei hält die EHEDG Unterstützung und Anleitungen für alle Aspekte der hygienegerechten Konstruktion und Fertigung von Anlagen und Maschinen zur Herstellung von „sicheren“ Nahrungsmitteln und ähnlichen Produkten bereit. Somit werden nach Meinung der Gutachter/innen Synergien mit der Betriebspraxis für eine aktuelle Lehre optimal genutzt.

In das Pflichtmodul „Besondere Aspekte des Lebensmittelrechts“ und in die Wahlpflichtmodule „Molekulare Methoden in der Lebensmittelanalytik“ und „Gentechnik“ sind fünf Lehrende, darunter Expertinnen und Experten des LGL, involviert. Das LGL ist die zentrale Fachbehörde des Freistaats Bayern für Lebensmittelsicherheit, Gesundheit, Veterinärwesen und Arbeitsschutz/Produktsicherheit. Die Kooperation wird von den Gutachter/inne/n als eine gute Möglichkeit betrachtet, denn die Studierenden lernen dort Methoden (MALDI-TOF, Q-TOF usw.) kennen, die an beiden Standorten der Hochschule nicht installiert sind. Auch wenn bereits gute Vernetzungen zur Industrie bestehen, könnte aber die Kooperation mit nichthochschulischen Einrichtungen, wie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Dienstleistern für Produktentwicklungen oder Lebensmittelunternehmen mit den Abteilungen Risikomanagement, Produktmanagement oder Produktentwicklung den praktischen Bezug noch weiter verbessern.

Neben den oben genannten Mitarbeiter/inne/n des LGL sind noch weitere Lehrbeauftragte im Pflichtmodul „Qualitative und quantitative Methoden“ und im Modul „Kommunikation im Krisenmanagement“ tätig. Weitere Lehraufträge sollen bedarfsgerecht vergeben werden, wenn für bestimmte Module gezielt externe Expertise benötigt wird, die nicht zu den Kernkompetenzen des bestehenden Lehrpersonals gehört.

Die Seminare werden vom Zentrum für Hochschuldidaktik in Ingolstadt durchgeführt, wo sowohl Professorinnen und Professoren als auch Lehrbeauftragte zu kontinuierlichen, didaktischen Weiterbildungs Kursangeboten belegen können, wobei die fachliche Weiterbildung in der Verantwortung der Professorinnen und Professoren liegt. Auch wenn entsprechende Weiterbildungsanträge in der Vergangenheit grundsätzlich bewilligt wurden, wäre es sinnvoll, dass die oben genannte Arbeitsgruppe von Zeit zu Zeit den Schulungsbedarf für alle Lehrenden des Studiengangs ermittelt, um den Praxisbezug zu stärken und zu erhalten.

Die Lehrenden berücksichtigen durch ihre Forschungsaktivitäten die neuesten nationalen und internationalen Entwicklungen im Fach, sie fließen in die Lehre ein. Um eine gezielte wissenschaftliche Weiterbildung auf nationaler und ggf. internationaler Ebene zu ermöglichen, steht es dem Lehrpersonal frei, Forschungsfreisemester zu beantragen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.4 Studienerfolg (§ 14 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 14 MRVO.

Dokumentation

Die Studiendekanin oder der Studiendekan verantwortet die Durchführung von Evaluationen und übt eine Koordinationsfunktion im Bereich Qualität der Lehre aus. Es gibt eine „Ordnung zur

Evaluation von Lehre und Studium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf“ aus dem Jahr 2013; diese wurde im Rahmen der „Regeln zur Durchführung von Evaluationen in der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie“ im Jahr 2015 konkretisiert. Diese Evaluationsregeln finden auch auf den Masterstudiengang Lebensmittelqualität Anwendung. Das Qualitätsmanagement wird in Zusammenarbeit mit dem Präsidialbüro und der für Studium und Weiterbildung zuständigen Vizepräsidentin bzw. dem zuständigen Vizepräsidenten durchgeführt. Die einzelnen Fakultäten werden im Rahmen der Qualität der Lehre fachlich und methodisch von dem zentralen Qualitätsmanagement der Hochschule begleitet. In Abstimmung mit dem zentralen Qualitätsmanagement der Hochschule werden jährlich von den Studiendekaninnen und den -dekanen Lehrberichte erstellt, basierend auf Daten und Kennzahlen. Die Lehrberichte werden bei der zuständigen Vizepräsidentin bzw. dem zuständigen Vizepräsidenten eingereicht. Die Lehrberichte sind laut Selbstbericht anschließend auch Grundlage für Beratungen im hochschulweiten Gremium „Kommission für Lehre und Studium“.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter/innen können trotz einer bestehenden Evaluierungsordnung keine systematische Evaluierung mit verbindlichen Vorgaben feststellen. Im Verfahren räumt die Hochschule ein, dass die bisherige Ordnung zur Evaluierung von Lehre und Studium überarbeitungsbedürftig ist und daher in Jahr 2021 eine neue Fassung in Kraft treten soll, die eine einheitliche zentrale Evaluierungspraxis mit entsprechenden Maßnahmen vorsieht.

Während der Gespräche mit den Studiengangsverantwortlichen wurde deutlich, dass im Rahmen der bestehenden Evaluierungssituation keine standardisierten Fragebögen zugrunde gelegt werden, sondern jede/r Professor/in ihre/seine eigenen Evaluierungsbögen erstellt und nur für sich selbst auswertet. Durch unterschiedliche Fragen und unterschiedliche Skalen sind die Ergebnisse mit anderen Dozierenden nicht vergleichbar und bieten einen hohen Interpretationsspielraum.

Es erfolgt keine zentrale Erfassung. Die elementaren Grundlagen der Qualitätssicherung, wie die Untersuchungen zum studentischen Workload und die statistischen Auswertungen des Studien- und Prüfungsverlaufs, werden daher nicht summiert für den gesamten Studiengang erhoben und die Ergebnisse werden somit nicht nachvollziehbar für die Weiterentwicklung des Studiengangs genutzt.

Die Gespräche mit den Studierenden zeigten zudem, dass die Studierenden nicht über die Ergebnisse der Evaluation in Kenntnis gesetzt werden. Dadurch liegt ein struktureller Mangel in der Vergleichbarkeit der Module vor, und es wird den Studierenden verwehrt, die Ergebnisse kritisch zu hinterfragen und notwendige Maßnahmen für Veränderungen einzufordern.

Die Gutachtergruppe kommt zu dem Entschluss, dass eine einheitliche, unabhängige und transparente Evaluierungspraxis (z. B. einheitliche Evaluierungsbögen) eingeführt werden muss, damit u. a. eine Vergleichbarkeit sichergestellt wird. Dazu ist ein Konzept vorzulegen. Ebenso sollte eine Feedback-Kultur im Rahmen der Evaluation durch Besprechungen der Ergebnisse mit den Studierenden ausgebaut werden.

Da der Studiengang erst angelaufen ist, liegen noch keine Daten zur Absolventenbefragung vor. Aus dem Gespräch mit den Studierenden geht hervor, dass ein Abschluss des Studiums in Regelstudienzeit gut realisierbar ist.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Das Gutachtergremium schlägt folgende Auflage vor:

Im Zuge der neuen Ordnung zur Evaluierung von Lehre und Studium muss eine einheitliche, unabhängige und transparente Evaluierungspraxis (z. B. einheitliche Evaluierungsbögen) eingeführt werden, damit u. a. eine Vergleichbarkeit sichergestellt wird.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Feedback-Kultur im Rahmen der Evaluation durch Besprechungen der Ergebnisse mit den Studierenden sollte ausgebaut werden.

2.2.5 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 15 MRVO.

Dokumentation

Die Hochschule bietet verschiedene Formen von Angeboten an, die eine Gleichstellung der Geschlechter, eine Inklusion behinderter Studierender und Chancengleichheit für Studierende verschiedener sozialer und kultureller Hintergründe ermöglichen soll. Eine Frauenbeauftragte ist sowohl an der Hochschule als auch in jeder Fakultät etabliert.

Beratungsangebote für Studierende in besonderen Lebenslagen werden nach Darstellung der Hochschule vorgehalten.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Gutachtergremium stellt fest, dass an der HSWT ein umfassendes Gleichstellungskonzept vorliegt. Konzepte zur Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen sind in den entsprechenden Ordnungen verankert und werden umgesetzt. Dabei stehen die Angebote der HSWT für die Studierenden des Studiengangs „Lebensmittelqualität“ ebenfalls zur Verfügung.

Aufgrund dieser Erkenntnisse ist davon auszugehen, dass die HSWT Gleichstellung und Chancenvielfalt ernsthaft wahrnimmt.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

3 Begutachtungsverfahren

3.1 Allgemeine Hinweise

..

3.2 Rechtliche Grundlagen

Akkreditierungsstaatsvertrag

Akkreditierungsstaatsvertrag

Bayerischen Studienakkreditierungsverordnung (BayStudAkkV) vom 13.04.2018

3.3 Gutachtergruppe

Vertreterin der Hochschule: Prof. Dr. rer. nat. Simone Loos-Theisen, Hochschule Geisenheim University

Vertreter der Hochschule: Prof. Dr.-Ing. Jean Titze, Hochschule Anhalt

Vertreter der Berufspraxis: Dipl.-Ing. Werner Burk, Geschäftsführer, CREANA PASTA UG & Co.KG, Lohr a. Main (Vertreter der Berufspraxis)

Vertreterin der Studierenden: Julia Brandau, B.Sc., Masterstudentin an der TU Dresden (studentische Gutachterin)

4 Datenblatt

4.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung

Erfolgsquote	Erst-/Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor
Notenverteilung	Erst-/Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor
Durchschnittliche Studiendauer	Erst-/Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor
Studierende nach Geschlecht	Erst-/Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor

4.2 Daten zur Akkreditierung

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	25.09.2019
Eingang der Selbstdokumentation:	10.01.2020
Zeitpunkt der Begehung:	14.08.2020
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	
Re-akkreditiert (2): durch Agentur:	
Re-akkreditiert (n): durch Agentur	
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung Fachbereichsleitung Studiengangsverantwortliche Lehrende Mitarbeiter/innen zentraler Einrichtungen Studierende
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Die Räumlichkeiten in Freising wurden der Gutachtergruppe teilweise vor Ort, umfassend jedoch aufgrund der beiden Standorte (Freising und Triesdorf) virtuell gezeigt.